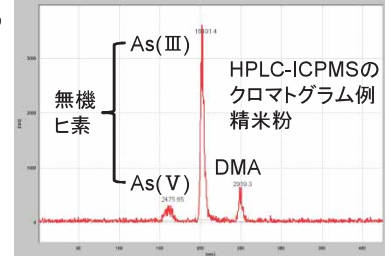


コメ中のヒ素の化学形態別濃度 —加工、調理及び保管過程におけるヒ素の動態解析—

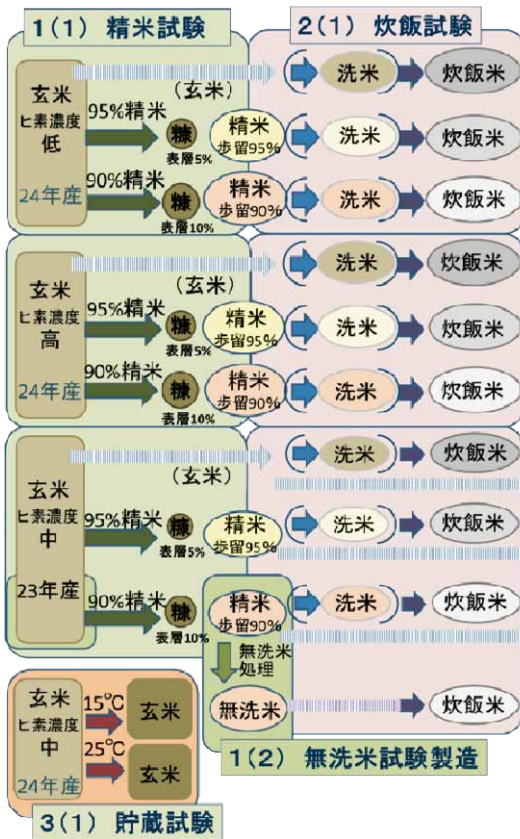
技術の特徴

- ・農林水産省のレギュラトリーサイエンス新技術開発事業(平成24～25年度)で実施
- ・(財)日本食品分析センターと食総研との共同試験
- ・コーデックス委員会の食品汚染物質部会でコメ中のヒ素に係る低減策や最大基準値設定の可否を検討中
- ・国産米の総ヒ素濃度は0.04～0.33 mg/kg¹⁾
- ・ヒ素の毒性は化学形態により異なり、コメに含まれるヒ素の多くが毒性の強い無機ヒ素の形態
- ・総ヒ素はマイクロ波分解とICPMS、化学形態別ヒ素は希硝酸による部分分解とHPLC-ICPMSで分析



1) 農林水産省公表資料(平成18年3月10日)より

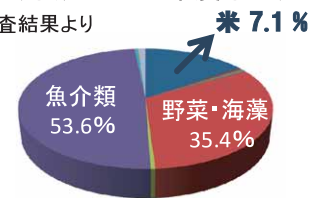
研究の内容



日本人の食品からのヒ素摂取

- ・総ヒ素の食品群別摂取割合(平成14～18年度平均)
- 2)厚生労働省:トータルダイエツ調査結果より

- ・総ヒ素の摂取量は
178 μg/man/day
(平成14～18年度年平均)²⁾



JECFAレポート(1988)より

アメリカ	10 μg/man/day
イギリス	89 μg/man/day
中国	210 μg/man/day
韓国	320 μg/man/day

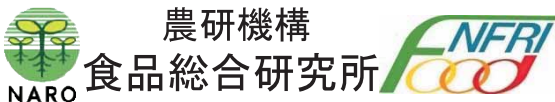
今後の展開

加工・調理・保管によるコメ中ヒ素の加工係数を明らかにする。

参 考

平成24年度レギュラトリーサイエンス新技術開発事業

農林水産省HP http://www.maff.go.jp/j/syouan/seisaku/regulatory_science/h24.html



代表研究者: 内藤成弘、進藤久美子
所 属: 食品分析研究領域
品質情報解析ユニット
問合わせ先: 029-838-8057